

## Pepparkaksbiscotti (ca 40 st)

2	ägg
2 dl	strösocker
Ca 4 dl	vetemjöl
1,5 tsk	kanel
1 tsk	ingefära
1 tsk	kardemumma
1 tsk	bakpulver
100 g	hackade valnötter

- Vispa ägg och socker pösigt.
- Blanda alla torra ingredienser och tillsätt tillsammans med valnötterna. Arbeta snabbt samman till en deg.
- Forma tre längder som läggs på bakpappersklädd plåt.
- Grädda i 175° C i 10-12 min.
- Skär sneda bitar och lägg med snittytan uppåt och eftertorka i 100° C i 30-40 min.

